

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia sebagai negara maritim yang memiliki perairan yang luas, konsumsi ikan masyarakat Indonesia masih sangat memprihatinkan. Konsumsi ikan di Indonesia pada tahun 2005 masih rendah yaitu sebesar 26 kg/kapita/tahun bila dibandingkan dengan negara-negara anggota ASEAN lain contohnya Malaysia 45 kg/kapita/tahun (Numberi, 2006). Salah satu penyebab kemungkinan rendahnya tingkat konsumsi ikan ini adalah minimnya keragaman hasil olahan ikan yang memiliki daya tarik bagi konsumen lintas usia, suku, dan tingkat sosial. Oleh karena itu perlu dilakukan terobosan-terobosan dalam upaya melakukan diversifikasi pengolahan komoditas perikanan yang diharapkan mampu memanfaatkan sumber daya perikanan menjadi optimal dan meningkatkan minat masyarakat untuk mengkonsumsi ikan.

Berdasarkan data produksi tahunan dari Ditjen Perikanan dapat dijadikan gambaran potensi produksi rumput laut di Indonesia. Daerah yang mempunyai potensi sebagai penghasil rumput laut bernilai ekonomis adalah perairan pantai Kepulauan Riau, pantai barat Sumatra, Bangka Belitung, perairan pantai sebelah Barat dan Selatan Jawa, bagian timur Madura, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tengah, Sulawesi Tenggara, Bali, Nusa Tenggara.

Salah satu usaha diversifikasi produk perikanan yang dapat dikembangkan dan berpeluang menambah nilai tambah (*added value*) adalah bakso ikan. Dengan kebiasaan mengkonsumsi bakso ini diharapkan mampu membantu memenuhi kebutuhan protein sehingga dapat meningkatkan gizi masyarakat pada umumnya. Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) menyatakan bahwa kurang lebih 93% anak-

anak di Indonesia tidak cukup makan sayur-sayuran dan buah-buahan (Wilda, 2014), untuk meningkatkan minat konsumsi sayur dengan dibuat bakso ekstrak sawi hijau dan komposisi rumput laut dan tepung tapioka, yang diharapkan agar anak-anak dapat menyukai sayuran sawi tersebut karena sudah dibentuk dalam bulatan daging yang disebut bakso. Bakso dengan ekstrak sawi mempunyai warna kehijauan klorofil yang merupakan pigmen dari sawi itu, yang banyak manfaatnya bagi kesehatan dan pertumbuhan badan. Di dalam daun sawi terdapat cukup banyak kandungan protein, lemak, karbohidrat, Ca, P, F, vitamin A, vitamin C, serta sedikit vitamin B. Bakso adalah produk makanan berbentuk bulatan atau lain, yang diperoleh dari campuran daging ikan. (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati atau serealisa dengan atau tanpa penambahan zat aditif makanan yang diizinkan.

Kandungan protein ikan tuna sangat tinggi dibandingkan dengan protein hewan lainnya, dengan asam amino esensial sempurna, karena hampir semua asam amino esensial terdapat pada daging ikan tuna (Pigott dan Tucker, 1990 ). Berdasarkan lokasi terdapatnya dalam daging, yaitu protein sarkoplasma, miofibrillar dan protein pengikat (stroma), protein pembentuk atau pembentuk enzim, koenzim dan hormon (Hadiwiyoto, 1993).

Sawi selain memiliki kandungan vitamin dan zat gizi yang penting bagi kesehatan, sawi dipercaya dapat menghilangkan rasa gatal di tenggorokan pada penderita batuk. Sawi yang dikonsumsi berfungsi pula sebagai penyembuh sakit kepala. Orang-orangpun mempercayai sawi mampu bekerja sebagai bahan pembersih darah. Penderita penyakit ginjal dianjurkan untuk banyak-banyak mengkonsumsi sawi karena dapat membantu memperbaiki fungsi ginjal (Haryanto *et al*, 1995).

Rumput Laut merupakan salah satu komoditas hasil laut yang berpotensi untuk di kembangkan. Potensi rumput laut cukup besar dan tersebar hamper di seluruh perairan Nusantara. Rumput laut yang banyak dimanfaatkan ganggang mirah (*Rhodhophyceae*) karna mengandung agar-agar, keraginan, propiran, furcelaran maupun pigmen fikobilin (terdiri dari fikoeredtrin dan fikosianin) yang merupakan cadangan makanan yang mengandung banyak karbohidrat. Rumput laut jenis lain ada juga yang dimanfaatkan yanitu jenis ganggang coklat (*Phaeophyceae*). Ganggang coklat ini mengandung pigmen klorofil a dan c, beta karoten, violasantin dan fukosantin, pirenoet dan lembaran fotosentesa (vilakuid). Ganggang coklat juga mengandung cadangan makanan berupa laminarin, selulose, dan algin, selain itu ganggang merah dan coklat banyak mengandung iodium, (Tim Penulis Penebar Swadaya, 1999).

Bakso merupakan salah satu produk daging yang sudah tidak asing lagi dan banyak digemari masyarakat. Sebagian konsumen menyukai produk bakso terutama karena teksturnya yang kenyal, jika dikunyah terasa lembut dan rasanya enak, akan tetapi pada umumnya bakso yang dijual oleh para pedagang bakso mempunyai tekstur kenyal yang mendekati keras. Hal ini disebabkan karena bakso tersebut menggunakan bahan baku tapioka dan daging sapi, oleh karena itu untuk memperbaiki kekenyalan pada bakso, maka perlu dicari solusi untuk mengatasi hal tersebut, salah satunya adalah dengan mensubstitusi tepung tapioka dengan rumput laut *Eucheuma cottoni* yang diharapkan mampu meningkatkan tingkat kekenyalan pada bakso. Selain itu pemilihan rumput laut *Eucheuma cottoni* sebagai bahan pensubstitusi tepung tapioka, jumlahnya yang melimpah di perairan Indonesia sebanyak 9607 ton pada tahun 1983 (Zatnika dan Istini, 1985).

Berdasarkan uraian di atas maka dilakukan penelitian ini untuk mengaplikasikan rumput laut *Eucheuma cottoni* dan ekstrak sawi hijau yang tepat, untuk memperbaiki tekstur dan meningkatkan cita rasa pada bakso, sehingga dapat meningkatkan daya tarik konsumsi anak terhadap bakso.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui perbedaan kualitas fisik kimia, organoleptik dengan penambahan rumput laut, tepung tapioca dan ekstrak sawi hijau pada bakso.
2. Mengetahui penambahan ekstrak sawi hijau terhadap kualitas bakso.
3. Mengetahui penambahan bubur rumput laut dan tepung tapioca terhadap kualitas bakso.

## **1.3 Hipotesis Penelitian**

Hipotesis dari penelitian ini adalah:

1. Terdapat interaksi penambahan sawi hijau dengan komposisi bubur rumput laut Dan tepung tapioka terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik bakso.
2. Terdapat pengaruh penambahan ekstrak sawi hijau dengan konsentrasi berbeda terhadap kualitas bakso.
3. Terdapat pengaruh penambahan komposisi bubur rumput laut dan tepung tapioka terhadap kualitas bakso.